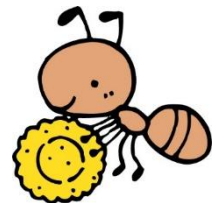




# チーズポテト



## <材 料>

4人前

じゃがいも 300g ピザ用チーズ 50g マヨネーズ 50g 塩・胡椒 少々  
片栗粉 30g サラダ油 適量 トマトケチャップ 適量

## <作り方>

- ① じゃがいもの皮を剥き、適当な大きさに切って茹でる。
- ② ①を柔らかめに茹で、お湯を切り、チーズを入れて熱いうちに潰す。
- ③ ②に片栗粉・マヨネーズ・塩・胡椒を入れてさらに良く潰す。
- ④ ③を小判状に丸めて、油を引いたフライパンで両面をこんがり焼いたら出来上がり。



## <ワンポイント>

そのままでも美味しく食べられますが、お好みでケチャップをかけても美味しいです。